



story
weaver

दम-दमा-दम बिरयानी!

Author: Gayathri Tirthapura

Illustrator: Kabini Amin

Translator: Ashvini Vyas

पठन स्तर ३

बाशा और उसकी बहन साईनबी अपने अम्मी-अब्बू के साथ हैदराबाद में रहते हैं। बाशा को खाना बहुत पसंद है। लेकिन उससे भी ज़्यादा उसे खुद खाना बनाने का शौक है। वह रोज़ाना रसोई में अपनी अम्मी की मदद करता है।

गोलमटोल लाल टमाटर, हरी करारी शिमला मिर्च, कड़क नारंगी गाजर और मोटे ताज़े गुलाबी प्याज़! अम्मी जब रंग-बिरंगी सब्ज़ियों को काटती हैं तो वह उनके हाथों को ग़ौर से देखता रहता है।

“मम्मम!” आंच पर चढ़े बर्तनों में दाल, चावल, सब्ज़ियाँ, गोश्त और मसाले जब रंग बदलते हैं तो उनसे मनभावन महक उठती है। अम्मी की रसोई से आने वाली खाने की चीज़ों की महक से बाशा का जी ललचा जाता है।

उसे विश्वास है कि उसकी अम्मी किसी न किसी दिन उसे भी खाने की कोई चीज़ बनाने का मौका ज़रूर देंगी।





एक दिन बाशा और साईनबी स्कूल से आते हैं तो देखते हैं कि अम्मी को तेज बुखार है, और वो बिस्तर पर बेसुध सी पड़ी हैं। अब्बू अभी अपने ऑफिस से लौट कर नहीं आए हैं। तभी अम्मी का मोबाइल बजता है। बाशा देखता है कि अम्मी की सबसे खास सहेली सायरा मौसी का फोन है। वह फौरन फोन का जवाब देता है। वो नहीं चाहता की अम्मी जाग जाएं।

“मैं अपने कई साथियों के साथ एक शादी से लौट रही हूँ,” सायरा मौसी बताती है। बाशा को उनकी आवाज़ से लगा कि वो काफी थकी हुई हैं। “हम करीब दो घंटे में तुम्हारे घर पहुँच जाएंगे। अगर हम तुम्हारे घर खाना खाते हुए जाएं तो कैसा रहेगा? “हम 24 लोग हैं - जिनमें से 4 शाकाहारी हैं।”

बाशा को मालूम है कि अम्मी उन्हें देख कर बहुत खुश होंगी। उसे और साईनबी को भी सायरा मौसी बहुत अच्छी लगती हैं। “आपका स्वागत है,” बाशा कहता है।



“इसका मतलब,” बाशा थोड़ा परेशान होते हुए सोचता है, “मुझे छह गुनी बिरयानी बनानी है!” क्या उसके पास इतना समय है?

फ़ोन काटते ही बाशा काफी उत्साहित महसूस करता है। आज उसे खुद खाने की चीज़ें पकाने का मौका मिलने वाला था! लेकिन क्या वह ऐसा कर पाएगा ? उसे थोड़ी घबराहट सी होती है। वह फ्रिज खोलता है तो देखता है कि उसमें उसकी बहुत सी पसंदीदा सब्जियां पड़ी हैं - फूल गोभी, मटर, हरी फलियां। उसे गाजरों के नीचे से पुदीने की कुछ पत्तियां झांकती हुई दिखाई देती है। “हाँ” बाशा अपने मन में सोचता है। “लज़ीज़ दम बिरयानी बनाने के लिए जो सब्जियां चाहिये, वह सभी मेरे पास हैं!”

बाशा ने अपनी अम्मी को परिवार के 4 लोगों के लिए बिरयानी बनाते हुए कई बार देखा है। लेकिन अब उसे 24 लोगों के लिए बनाना है! अम्मी जितने लोगों के लिए बनाती है यह उसका छह गुना* है।

**(4+4+4+4+4+4 = 24. या 4 x 6 (4 बार 6) = 24)*



जैसे ही वह हर तरह के 6-6 बर्तन निकालने लगता है, साईनबी रसोई के दरवाजे पर आती है।

“ क्या कर रहे हो?” वह तयोरियां चढ़ाते हुए पूछती है। जब बाशा बताता है कि वो क्या कर रहा है, तो साइनाबी ज़ोर से हंसती है।

“बुद्धू!” साईनबी बाशा को चिढ़ाती है। “तुम्हें खाने को 6 बार बनाने की जरूरत नहीं है। तुम्हें इसे सिर्फ एक बार बनाना है, लेकिन खाना बनाने में लगने वाली चीज़ें 6 गुना लेनी हैं।”

छोटी बहन जब ज़्यादा होशियारी दिखाने की कोशिश करती है और उसका मज़ाक उड़ाती है तो बाशा को अच्छा नहीं लगता है। ज़ाहिर है उसे छह बार बिरयानी नहीं बनानी है! ऐसी बेवकूफाना हरकत के लिए तो वह खुद को लात मार सकता था।

“मुझे पहले से ही सब कुछ मालूम है,” बाशा झटपट कहता है। “मैं तो सिर्फ यह देखना चाहता था कि तुम भी जानती हो या नहीं!”

“सचमुच, तुमको पता होगा भाई,” आँखों में शरारत की चमक लिए साईनबी बोली। “अच्छा, तो बताओ, 4 लोगों के लिए कितने चावल की जरूरत पड़ेगी?”

“1.5 कप”

“तब 24 लोगों के लिए तुमको $1.5 \times 6 = 9$ कप चावल की जरूरत पड़ेगी,” साईनबी फ़ौरन जवाब देती है।



बाशा उसे घूरता है। साईनबी ने इतनी जल्दी अपने दिमाग में इतना हिसाब कैसे लगा लिया?

“आप सही कह रही हैं,” वह झल्लाते हुए बोलता है और चावल नाप कर एक बड़े बर्तन में डालने लगता है। “अच्छा, अब यह क्यों नहीं बताती कि हमें दूसरी चीज़ें कितनी-कितनी चाहिए होंगी, और मैं आपको बताता जाऊंगा कि आप सही कह रही हैं या नहीं।”

“पक्का, भाई!” कहते हुए साईनबी पेंसिल और कागज़ उठाने के लिए दौड़ती है। उसका भाई उसे अपने काम में शामिल करता है तो उसे अच्छा लगता है। बाशा उसे चार लोगों के लिए लगने वाले सामान के बारे में बताता है, और वह हिसाब लगाती है कि 24 लोगों के लिए कितनी चीज़ें लगेंगी।

“4 लोगों के लिए 15 हरी फलियां,” बाशा बताता है।

“इसका मतलब... $15 \times 6 = 90$ हरी फलियां, 24 लोगों के लिए!” साईनबी बताती है।

“ $3/4$ कप दही 4 लोगों के लिए।”

“इसका मतलब है $3/4 \times 6 = 0.75 \times 6 = 4.5$ कप दही 24 लोगों के लिए,” साईनबी काग़ज़ पर जल्दी से हिसाब लगाकर बताती है। “शायद इतना दही तो फ़्रिज में होगा?”

“हाँ है,” बाशा बताता है। “आगे...”

आखिरकार, वह सभी चीज़ों को नाप कर अलग निकाल लेते हैं।

“क्या तुम काटने में भी मेरी मदद कर सकती हो ?” बाशा पूछता है, क्योंकि उसे लग रहा है कि बहुत सारी सब्ज़ियां काटने की जरूरत पड़ेगी।

“पक्का, भाई,” चहकते हुए साईनबी कहती है। उसे लगता है जैसे आज के दिन उसकी किस्मत खुल गयी है!



बाशा सबसे पहले केसर के नारंगी तिनके दूध में, और चावल पानी में भिगो देता है। उसके बाद सब्जियां काटने में साईनबी की मदद करने लगता है। फिर बाशा आंच जलाता है और घी में मसालों - दालचीनी, लौंग, छोटी ईलायची, बड़ी ईलायची, का तड़का लगा कर कटी हुई सब्जियां भूना शुरू करता है।

बढ़िया खाने की जानी-पहचानी महक पूरे घर में फैलने लगती है। बाशा को अपने आप पर भरोसा होने लगता है। अब वह बिरयानी बनाने के उस मोड़ पर आ पहुंचा था जिसका उसे बेसब्री से इंतज़ार था। उसका पसंदीदा काम- अधपके चावल, मसालों और सब्जियों को एक हांडी में परत दर परत जमाना और धीमी आंच पर पकाना।

जैसे ही बाशा हांडी में सारी चीज़ों को डाल कर उसे धीरे-धीरे पकने के लिए आंच पर रखे तवे पर चढ़ाता है, दरवाजे की घंटी बजती है। इससे पहले कि वह या साईनबी दरवाज़े तक पहुँचते, अम्मी जाग जाती हैं और चेहरे पर आश्चर्य के भाव के साथ मेहमानों का स्वागत करती हैं।

लेकिन जैसे ही उन्हें समझ में आता है कि वो लोग खाना खाने के लिए आए हैं और घर में खाने के लिए कुछ भी तैयार नहीं है, अम्मी की हैरानी फ़िक्र में बदल जाती है।



घर में खाने की इतनी बढ़िया महक कहाँ से आ रही है, यह जानने की कोशिश में वह रसोई तक जा पहुँचती हैं।

“चौंक गयीं न!” बाशा और साईनबी एक साथ ज़ोर से कहते हैं और हांडी के ऊपर ढकी तश्तरी हटा देते हैं। अम्मी सचमुच हैरान रह जाती हैं!

“बाशा बहुत अच्छा खाना बनाता है, अम्मी। उसने बिरयानी बनाई है! और उसे बनाने में मैंने उसकी मदद की है,” साईनबी बताती है। बाशा अम्मी की ओर देखते हुए गर्व से मुस्कुराता है, और सोचता है उसकी छोटी बहन इतनी भी बुरी नहीं है।

अम्मी बाशा और साईनबी को गले लगा लेती है। “माशाल्लाह!” वो मुस्कुराती है। “मेरे दोनों बच्चे बड़े प्यारे हैं। मुझे तुम दोनों पर नाज़ है।”

“अम्मी आप सायरा मौसी के साथ जा कर क्यों नहीं बैठती?” बाशा अम्मी से कहता है। “साईनबी और मैं आप सबको खाना परोसते हैं।”

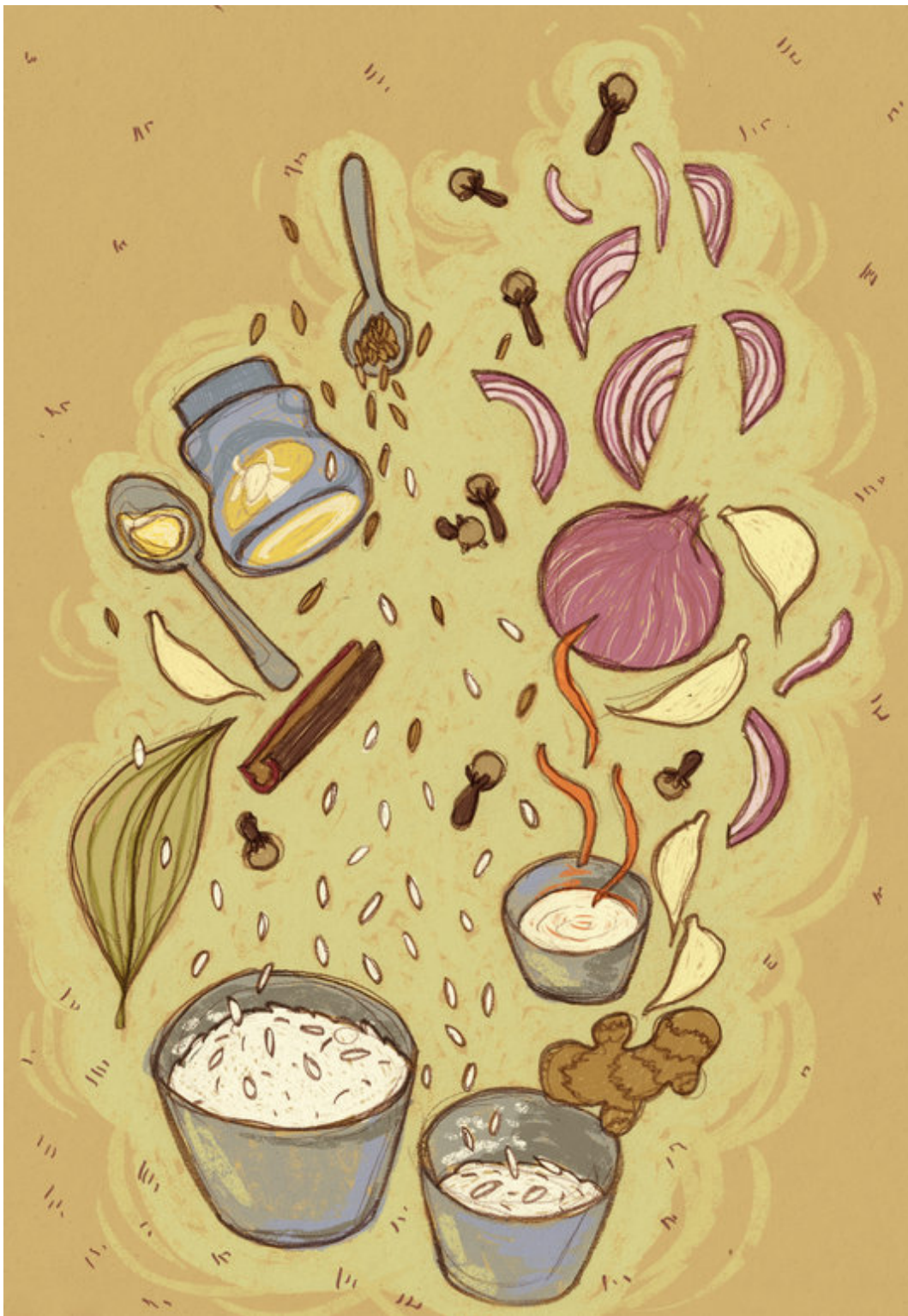
साईनबीसर हिला कर हामी भरती है। शायद अब भाई आगे से दूसरे कामों में भी उससे मदद लेगा! यह सोच कर साईनबी मुस्कुराने लगती है।

“यह आज तक की सबसे अच्छी दम बिरयानी है जो हमने खाई है!” सायरा मौसी और उनके साथ आये मेहमान कह उठे।

“आपकी बात सही है - 100 फीसदी!” अम्मी अपनी अंगुलियों को चाटते हुए बोलती हैं।

बाशा और साईनबी के मन की खुशी उनके होठों पर फैल जाती है!





बाशा और साइनबी के साथ खाना बनाएं!

और तो और! बाशा और साइनबी की अम्मी अपनी दम बिरयानी बनाने का तरीका हमें बताने तैयार हो गई हैं! लेकिन इस बात का ध्यान रखें कि जब आप इसे बनाने की कोशिश करें तब कोई बड़ा आपके साथ हो।

सामग्री (चार लोगों के लायक बिरयानी के लिए):

सामग्री:

- बासमती चावल - डेढ़ कप, पानी में भिगोये हुए
- गर्म दूध जिसमें केसर के 3 रेशे भिगोये गये हों - 2 छोटे चम्मच
- पानी - 4 कप
- घी - 4 छोटे चम्मच
- प्याज - 1, कटा हुआ
- शाही ज़ीरा - 1/2 छोटा चम्मच
- तेज पत्ता - 1
- दालचीनी - 2 इंच का टुकड़ा
- लौंग - 8



- अदरक-लहसुन पेस्ट - डेढ़ छोटे चम्मच
- सब्ज़ियां (फूलगोभी, फलियां, गाजर, मटर) - 3 कप कटी हुई
- टमाटर - 2 कटे हुए
- हरी मिर्च - 1 कटी हुई
- मसाले (गरम मसाला - 1 छोटा चम्मच; हल्दी पाउडर 1/2 छोटा चम्मच; धनिया पाउडर - 1 छोटा चम्मच)
- दही - 3/4 कप
- पुदीने की पत्तियां - 2 छोटे चम्मच, कटी हुई
- धनिया पत्ती - 1 छोटा चम्मच कटी हुई
- काजू और किशमिश - 5 - 5 दोनों
- छोटी ईलायची - 5
- बड़ी ईलायची - 1
- दूध - 2 छोटे चम्मच
- नमक - 1 1/2 छोटे चम्मच

1. आधे घी को कड़ाही में लेकर उसमें प्याज को छौंके और उन्हें सुनहरा-भूरा होने तक भूनते रहें। उनको अलग से निकाल कर रख लें।
2. उसी कड़ाही में, बाकी बचे हुए घी को गर्म करें। उसमें शाही ज़ीरा, तेज पत्ते, दालचीनी और लौंग को छौंक दें। इसमें थोड़ा सा अदरक-लहसुन का पेस्ट मिलाएं और इसे 2 मिनट तक भून लें।
3. इसमें सारी सब्जियां, टमाटर, और हरी मिर्च मिलाएं और 3 मिनट तक भूनें।
4. इसमें मसाला पाउडर मिलाएं और 2 मिनट तक अच्छी तरह भूनें।
5. कड़ाही में दही उड़ेलें और आधा नमक डालें और चमचे से अच्छी तरह से चलाएं। कड़ाही को ढक दें और धीमी आंच पर लगभग 10 मिनट के लिए पकने दें, जब तक की सब्जियां मुलायम न होने लगे, लेकिन ध्यान दें कि सब्जियां बिल्कुल ही न पक जाएं।
6. कड़ाही को स्टोव से उतार लें और उसमें पोदीने और हरे धनिये की पत्तियां डालें।
7. एक दूसरी कड़ाही में पानी गर्म करें। और बाकी बचा हुआ नमक, बड़ी ईलायची, और छोटी ईलायची उसमें डाल दें।
8. भिगोए हुए चावल पानी में से निकाल कर, इन्हें उबलते हुए पानी में डालें, और खुली कड़ाही में 8 मिनट तक पकाएं। जब चावल पकने वाले हों तब उनका पानी छलनी से छान कर हटा दें।



9. एक ऐसी बड़ी हांडी लें जिसमें चावल और सब्जियां दोनों आ सकें। इसमें चावल और सब्जियों को परत दर परत जमाना शुरू करें। परत 1 में, पकी हुई सब्जियों और काजू-किशमिश का एक तिहाई रख दें। परत 2 में पके हुए चावल का एक तिहाई रख दें, और इसके ऊपर भुनी हुई प्याज़ का एक तिहाई रख दें। केसर वाले दूध का एक तिहाई हिस्सा भी इसके ऊपर डाल दें। इसी तरह से एक के बाद एक करते हुए छह परत बना दें।

10. हांडी को ढक दें और इसे एक गर्म तवे पर रख दें। इसे मध्यम आंच पर 5 मिनट तक पकाएं और उसके बाद 7 मिनट धीमी आंच पर पकाएं।

11. हांडी को स्टोव से हटा दें और बिरयानी को चलाएं ताकि मसालों की रंगत चावलों पर आ जाये।

12. सब्ज दम बिरयानी अब परोसे जाने के लिए तैयार है!



क्या आप खाना पकाने के हिसाब-किताब में माहिर हैं?

क्या आप बाशा कि तरह 24 लोगों के लिए लज़ीज़ बिरयानी बना सकते हैं? आप चाहें तो बाशा की 24 लोगों के लिए बिरयानी में लगने वाली सामग्री की गणना में सहायता कर सकते हैं, वैसे ही जैसे साइनाबी ने की। चलिये, कोशिश कीजिये!

1. अगर बाशा को 4 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में 1 प्याज की जरूरत है तो उसे 24 लोगों के लिए बिरयानी बनाने के लिए कितने प्याज की जरूरत पड़ेगी?
 2. अगर बाशा को 24 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में 72 गोभी के फूलों की जरूरत पड़ती है तो 3 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में कितने गोभी के फूलों की जरूरत पड़ेगी?
 3. अगर बनाने की विधि में यह कहा गया है कि 6 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में $\frac{3}{4}$ कप दही की जरूरत है तो 48 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में कितने दही की जरूरत पड़ेगी?
 4. 5 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में 4 छोटे चम्मच घी की जरूरत पड़ती है, और अगर बाशा 32 चम्मच घी ले रहा है तो वह कितने लोगों के लिए बिरयानी बना रहा है?
 5. 8 लोगों के लिए बिरयानी बनाने में दालचीनी के 2 इंच लम्बे 2 टुकड़ों की टहनियों की जरूरत पड़ती है तो 64 लोगों के लिए बनने वाली बिरयानी में ऐसे कितने टुकड़ों की जरूरत पड़ेगी?
- एक बार जब आप सारी गणना कर लें तो उत्तर के लिए आप अगले पेज पर देखें। कोई बदमाशी नहीं, ठीक है?



उत्तर:

1. 6 प्याज़
2. 9 गोभी के फूल
3. 6 कप
4. 40 लोगों के लिए
5. 16 दालचीनी की टहनियाँ

This book was made possible by Pratham Books' StoryWeaver platform. Content under Creative Commons licenses can be downloaded, translated and can even be used to create new stories provided you give appropriate credit, and indicate if changes were made. To know more about this, and the full terms of use and attribution, please visit the following [link](#).

Story Attribution:

This story: दम-दमा-दम बिरयानी! is translated by [Ashvini Vyas](#). The © for this translation lies with Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Based on Original story: 'Dum Dum-a-Dum Biryani!', by [Gayathri Tirthapura](#). © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

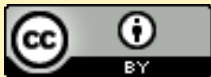
Other Credits:

This book was first published on StoryWeaver, Pratham Books. The development of this book has been supported by Oracle Giving Initiative. This book was created for StoryWeaver, Pratham Books, with the support of Roopa Pai (Guest Editor) and Kaveri Gopalakrishnan (Art Director).

Illustration Attributions:

Cover page: [Girl with pencil, boy with ladle](#) by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 2: [Green capsicum](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 3: [Boy watching mother cook in the kitchen](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 4: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 5: [Mother sleeping on a bed, boy on phone, girl worried](#) by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 6: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 7: [Vegetables in the fridge](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 8: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 9: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 10: [A boy and a girl looking at pots, pans and vessels](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

ORACLE®

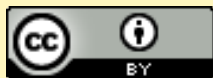
The development of this book has been supported by Oracle Giving Initiative.

This book was made possible by Pratham Books' StoryWeaver platform. Content under Creative Commons licenses can be downloaded, translated and can even be used to create new stories provided you give appropriate credit, and indicate if changes were made. To know more about this, and the full terms of use and attribution, please visit the following [link](#).

Illustration Attributions:

Page 11: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 12: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 13: [Boy holding beans, girl calculating](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 14: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 15: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 16: [Boy cooking, guests arrive at the door](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 17: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 18: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 19: [Mother hugging her children as other guests watch](#) by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 20: [Ingredients for biryani](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 21: [All that goes into a biryani](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 22: [Two carrots](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



ORACLE®

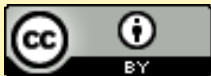
The development of this book has been supported by Oracle Giving Initiative.

This book was made possible by Pratham Books' StoryWeaver platform. Content under Creative Commons licenses can be downloaded, translated and can even be used to create new stories provided you give appropriate credit, and indicate if changes were made. To know more about this, and the full terms of use and attribution, please visit the following [link](#).

Illustration Attributions:

Page 23: [Two carrots](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 24: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 25: [Boy holding beans, girl calculating](#), by [Kabini Amin](#) © Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

ORACLE

The development of this book has been supported by Oracle Giving Initiative.

दम-दमा-दम बिरयानी!

(Hindi)

बाशा और साईनबी परेशान हैं। अम्मी बीमार है, और सायरा चाची ने अभी अभी बताया है कि वो २३ लोगों के साथ खाने पर आ रही हैं! भावी रसोईये बाशा का मानना है कि अम्मी की दम बिरयानी वो भी बना सकता है। लेकिन समस्या यह है कि उसे बिरयानी के मसालों का अंदाज सिर्फ ४ लोगों के हिसाब से ही पता है। इस समस्या के समाधान के लिए महान् गणितज्ञ साईनबी आगे आती है और बताती है कि कैसे ४ लोगों की विधि को २४ लोगों के लिए बदला जा सकता है। क्या यह जोड़ी वाकई मजेदार दम-दमा-दम बिरयानी बनाने में सफल होती है? जानने के लिए पढ़ें इस कहानी को!

यह पठन स्तर ३ की किताब है, उन बच्चों के लिए जो खुद पढ़ने को तैयार हैं।



Pratham Books goes digital to weave a whole new chapter in the realm of multilingual children's stories. Knitting together children, authors, illustrators and publishers. Folding in teachers, and translators. To create a rich fabric of openly licensed multilingual stories for the children of India and the world. Our unique online platform, StoryWeaver, is a playground where children, parents, teachers and librarians can get creative. Come, start weaving today, and help us get a book in every child's hand!